

біорозкладні стакани та тарілки. Незалежно від розміру та масштабу заходу, організатори можуть зменшити вплив на навколишнє середовище, купуючи та використовуючи екологічно безпечні чашки та тарілки;

енергозбереження до, під час та після заходу. Наприклад, заміна лампочок, придбання й використання енергоефективних приладів та утеплення приміщення, де відбувається івент.

Отже, суспільство все більше усвідомлює зростаючі екологічні проблеми, потреба в екологічно відповідальних івентах буде тільки зростати. Оскільки технології продовжують розвиватися, це створить більше можливостей для організаторів зробити свої заходи екологічними. Сучасний івент-менеджер, який розуміється на управлінні заходами і володіє необхідним набором навичок для того, щоб зробити події екологічно безпечними, зможе досягти успіху в міру зростання цієї індустрії.

Список використаних джерел

1. J. Allen, W. OToole, I. McDonnell, R. Harris. Festival and Special Event Management, 2nd ed. Milton, Queensland: Wiley, 2020.

2. S. Beer, C. Lemmer, «A critical review of ‘green’ procurement: Life cycle analysis of food products within the supply chain,» Worldwide Hospitality and Tourism Themes, vol. 3, no. 3, pp. 229–244, 2018.

3. C. Jones, «Festivals and events in emergent economies: A sea change, and for whom?» International Journal of Event and Festival Management, vol. 3, iss. 1, pp. 9–11, 2012.

4. J. Goldblatt, Special Events: Best Practices in Modern Event Management, 2nd ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 2007.

ТРЕТЯК О.,

4 курс, 15 група, ФТБ ДТЕУ

Науковий керівник

Компанець К., канд. екон. наук, доц.

(ДТЕУ, м. Київ)

ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ У СФЕРІ NORECA

Індустрія NoReCa є однією з найбільш перспективних та прогресуючих галузей економічного середовища країни. Для того аби бути конкурентоспроможним та прибутковим бізнесом, потрібно постійно вдаватися до новітніх методів обслуговування та

привертання уваги потенційних клієнтів. Сьогодні кожен процес у сфері гостинності супроводжується цифровізацією технологій: від використання роботів як в процесі приготування страв, так при обслуговуванні гостей, до створення чат-ботів, що значно пришвидшують процес обслуговування. Доставка їжі, замовлення продуктів, бронювання столиків, віртуальні екскурсії, бронювання номерів через додаток – зараз повсякденна і звична річ для кожного. Крім цього, кожен споживач прагне максимально скоротити час від моменту замовлення до власного користування послугою.

Можемо зазначити, що Інноваційні тренди у сфері HoReCa (готельно-ресторанного бізнесу) з'являються з ряду причин:

1. Зміни у споживчих уподобаннях: Сучасні споживачі шукають нові, цікаві та інноваційні розваги та послуги. Готелі та ресторани, які впроваджують новаторські концепції та технології, можуть привертати більше клієнтів.

2. Конкуренція: У сфері HoReCa велика конкуренція, тому підприємства постійно шукають способи виділитися серед інших. Інновації можуть допомогти залучити увагу клієнтів та збільшити прибуток.

3. Технологічний прогрес: Розвиток технологій надає нові можливості для автоматизації процесів у готельно-ресторанному бізнесі, покращення обслуговування клієнтів та збільшення ефективності.

4. Зміни в умовах роботи: Пандемія COVID-19 змусила готелі та ресторани переглянути свої підходи до обслуговування клієнтів і впровадити нові стандарти безпеки та гігієни. Інновації допомагають адаптуватися до нових умов. [1, с. 8]

Оскільки інноваційні тренди у сфері готельно-ресторанного бізнесу швидко змінюються і пристосовуються до потреб сучасних споживачів. Ключовими нововведеннями у поточному періоді являються:

1. Впровадження цифрових технологій для покращення обслуговування гостей, замовлення їжі через мобільні додатки, самообслуговування, використання роботів для обслуговування. Диджиталізація є одним із найперспективніших напрямів розвитку. Наприклад, АСУ – система яка представляє локальну комп'ютерну мережу де автоматизовані всі робочі місця і забезпечується управління всіма процесами за допомогою одного кіперу.

2. Еко-ініціативи: Зростаюча увага до сталого розвитку та екологічних питань, впровадження еко-продуктів, використання вторинної сировини, мінімізація відходів. Наприклад, готель Dniste Premier Hotel працює за стратегією «нуль відходів». Вони віддають відходи на

переробку та друкують буклети для гостей з вторинної сировини, заохочують відвідувачів до свідомого споживання, заміні білизни не кожного дня, сортування сміття, та споживання еко-продуктів українського виробника. [2]

Sino Experimental – коктейль-бар, використовують багатозразовий посуд з обрізаних пляшок, впровадили апсайклінг, вирощують мікрогрін, користуються сезонними та локальними фруктами у приготуванні напоїв. Збирають скло для реюзу та долучаються до озеленення міста за власні кошти. [2]

3. Використання Big Data: Збір та аналіз великих обсягів даних для прогнозування попиту, оптимізації меню, планування робочого графіку та управління запасами. [3]

4. Дизайн інтер'єру: Створення унікальних та затишних просторів, використання інноваційних матеріалів та технологій для створення комфортного середовища для гостей.

5. Кулінарне мистецтво: Експерименти зі смаками, представлення страв у нестандартний спосіб, використання локальних та екзотичних інгредієнтів, розвиток концепцій «farm-to-table» та «nose-to-tail».

6. Маркетинг і брендинг: Використання соціальних медіа для просування бренду, співпраця з інфлюенсерами, проведення тематичних заходів та акцій для залучення нових клієнтів. [4]

Ми розуміємо, що всі ці тенденції можуть існувати лише при виявленні зацікавленості клієнта та дійсної необхідності у даній послугі. Тому закладам варто заздалегідь оцінювати нові напрями у даній сфері і доречність їх використання.

Отже, підприємства індустрії HoReCa, прагнуть якомога швидше та більше охопити трендів 21 століття, запровадити новітні методи управління та розвитку яких більш ніж достатньо, але дуже важливо не квапитися і брати одразу до використання певну технологічність, а вміти оцінювати ефективність, доречність, необхідність даної послуги на вашому підприємстві. Спрогнозувати з якими проблемами вам доведеться зіштовхнутися при їх впровадженні, визначити готовність персоналу та технічної бази підприємства.

Список використаних джерел

1. Інноваційні технології у готельному господарстві : навч. посіб. / Н. М. Влащенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 150 с.

2. Львівське конференц-бюро «Як готелі та ресторани львова впроваджують політику «нуль відходів»» URL : <https://www.lviv-convention.com.ua/23394-2/>

3. Інтернет ресурс, режим доступу URL: <https://caseware.com.ua/vikoristannya-big-data-u-suchasnomu-sviti/>

4. Електронний каталог. Режим доступу URL: <https://www.united-tables.com/catalogue/>

ТРЕТЯК Т.,

2 курс, 11а група, ФТБ ДТЕУ

Науковий керівник

Федорова Д., д-р техн. наук, проф.

(ДТЕУ, м. Київ)

РИЗИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ЗАПОЧАТКУВАННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ У СФЕРІ НОРЕСА

Студентство – це особливий період, під час якого особи мають великі можливості та прагнення до пізнання нового, навчання та використання своїх здібностей на практиці. Зокрема, мріють про започаткування власної справи як, наприклад, можливості бути ні від кого незалежними та отримувати гарну нагороду за пророблену працю. Це стосується і сфери гостинності.

Згідно з дослідженням, проведеним мною серед студентів Державного торговельно-економічного університету (було опитано 244 особи), 19,5 % осіб розвивають на практиці свою професійну діяльність або вже мають бізнес у сфері HoReCa. Проте більшість студентів (а саме 67,5 %) бачать себе у підприємстві лише в подальшій перспективі, зокрема після закінчення університету. 72 % опитаних мають за ціль відкриття власного закладу гостинності (найчастіше це: заклад харчування – у цьому зацікавлені 70,1 % осіб, заклад розміщення – 16,9 %, а також інші варіанти: туристичне підприємство, салон краси, SPA тощо.)

Звичайно, зараз в Україні триває війна, тому ризики в бізнесі, як і в інших сферах людського життя – колосальні. Проте розвиток підприємництва, зокрема у HoReCa, є основою підтримки України зараз, а також її пост воєнного відновлення.